

Jul på slottet

Dragsholm Slot er et kærkomment pitstop midt i juleræset. Ud over at det faktisk er muligt at finde kvalitetsgaven på julebasaren, kan man her finde ro, slotshygge og ikke mindst en ekstraordinær madoplevelse

Af Tina Krarup Fahrendorff

Med de blussende fakler i vinden, der kaster lange skygger mod det høje, hvide murværk og den mørke aftenhimmel, ville man ikke på noget tidspunkt tvivle, hvis Svend Gønge – eller Søren Pilmark – i næste øjeblik kom ridende med damp om grimen ind på den brostensbelagte slotsplads på Dragsholm Slot . Siden 1694 har disse prægtige bygninger stået som monument over Lammefjordens velstand. I dag er adelen dog væk. Men til gengæld kan vi, med almindeligt blod i årerne og hang til kvalitet lidt ud over det sædvanlige, nyde slottes lange liste af julelækkerier.

På slottes julebasar kan man få smagsprøver på disse oplevelser. Og Riddersalen, biblioteket, jagtrummet, ja alle de eventyrlige rum, hvoraf flere med snilde kunne være kulisser i en film om Harry Potter, er med hjælp og inspiration fra julepyntens grand old lady, Jette Frölich, pyntet flot og elegant op til højtiden. En spadseretur gennem de mange sale med de voluminøse lysekroner og dybrød velourtapet får let tankerne til at flyve væk fra lavloftede et-plansvillaer og ind i større, historiske perspektiver. Og det bedste af det hele – Dragsholm er ikke et museum til udstilling. Det er til brug. Her får man nemlig lov til at nyde gløggen i klunkemøblerne eller i rokokosofaen, mens børnene tjekker de falske skydeskår.

Eksklusiv julebasar

Når gløggen har varmet ganen, og slotsoplevelserne ligger lunt i maven, kan man kaste sig over de mange boder ved julebasaren, der som så meget andet på slottet er af den finere kvalitet. Her er ikke noget 'made in China' eller andet ubrugeligt julepynt, der alligevel ville være for grimt til at have stående fremme. Tværtimod. Julebasaren på

Dragsholm Slot er eksklusiv og lokal og må ifølge vicedirektør Thomas Kjelfred aldrig blot være lokal uden også at være eksklusiv. Derfor har man netop også gjort sig umage med at løfte udbuddet af julens basarvarer til et niveau, der matcher de andre af slottets kvalitetsoplevelser. Det betyder, at flere af 'julebasaristerne', som de sælgende kaldes på slottet, er lokale kunsthåndværkere, der har helt unikke ting til salg. Det er således muligt at købe vin, delikatesser, kunsthåndværk, smykker og andet unika-håndarbejde i uld og filt samt flere af restaurantens egne produktioner. Blandt de lokale kunstnere, som udstiller deres varer til køb på slottet, er smykkekunstneren Trine Starup og Anne Mette Mensing Høyer, der er ekspert i tørklæder og sjaler.

Mad så mundvandet løber

Når entreen på de 75 kr. i klingende mønt er betalt, kan man lade sig underholde af julekoncert i slottets egen kirke eller af skuespillerne, der dagen igennem står for juledrillerierne.

Slottets juvel er dog absolut maden.

Ud over julemundgodt på basaren rummer slottet også en ung gourmetrestaurant med nye retter over gamle traditioner. Kokken og slotsledelsen har ganske simpelt sat sig det mål, at råvarerne og inspirationen til maden skal hentes i Lammefjordens respekterede spisekammer. Grand Cru-gulerødder, jordskokke-creme, beder og rodfrugter er alle serveret i knasende sprød kvalitet, der ikke levner tvivl om afgrødernes friskhed og lokale ophav. Alle ingredienserne er så vidt muligt lokale, mens kød- og fiskeretter afspejler årstidernes skiften.

Ifølge Thomas Kjelfred er enden af vejen for dette lokale køkken slet ikke nået endnu.

Kokke og slot har derfor i bestræbelserne på at gøre det bedste endnu bedre indledt et større samarbejde med nogle af de mest kreative landmænd på egnen, blandt andre den eksperimenterende landmand Søren Wiuff.

– Ofte kender landmændene naturen og grønsagernes cyklus bedre, end vi gør. De ved lige præcis, hvornår rodfrugter som den gamle sort knoldgaltetanden er sprøde, og hvornår gulerødderne er søde. Og den viden om produkterne udnytter vores kokke i dag, så vi får den optimale kvalitet ud af samtlige afgrøder.

Det har blandt andet betydet, at gæsterne i restauranten hen under vinteren nu også kan få små, lækre nyopgravede grøntsager i retterne – en oplevelse, der normalt kun er forundt danske madelskere i foråret. Så meget af menuerne som muligt er sammensat af årstidens råvarer, hvoraf flere er fra slottets egne jorde, skove og krydderurtehave.

Juleaktiviteter

I løbet af december måned er kalenderen på Dragsholm Slot fyldt med spændende juleoplevelser, der ud over julebasaren 9. december består af klassiske julekoncerter i slotskirken, julegourmet med 5 retter i restauranten, julefester to fredage og to lørdage i december, julefrokoster og endelig det store nytårsbrag af en gallafest med festmiddag, champagne og efterfølgende dans til Pilmarks Band.

Priserne for oplevelserne varierer alt afhængig af hvilket arrangement, man vælger. Men en julefrokost kan fås for 395 kr., mens en julegourmet kan gøres for 795 kr. Nytårsgalla inklusiv overnatning beløber sig til 2.695 kr. For mere information se dragsholm-slot.dk

Overnatning

Hvis man i bedste Jeppe-stil vil være baron for mere end blot nogle timer, er det muligt at overnatte på slottet eller i værelser på de tilhørende portner- og godsforvalterboliger. Fx kan man tage på Dragsholms gourmetophold, hvor overnatning, aperitif, en 5-retters menu samt morgenmad er inkluderet i prisen. Opholdet koster kr. 1.475 pr. person. Der er i alt 22 værelser på slottet og 14 nyrenoverede værelser i tilhørende bygninger, så vær ude i god tid, hvis du har planer om slotsophold i de travleste tider.

Adresse

Dragsholm Slot

Dragsholm Allé 4534 Hørve

Tlf.: 59 65 33 00

dragsholm-slot.dk